

Precisa-se

Chefe de Cozinha com Funções Adicionais Para Residência Oficial de Diplomata Americano em Lisboa

Principais funções:

Organizar e coordenar todas as atividades inerentes à cozinha. Planejar e organizar menus diários de refeições para o diplomata e família, de preferência com base em cozinha saudável, fresca e contemporânea. As funções incluem a organização de eventos sociais e oficiais tais como: receções, cocktails, pequenos-almoços, almoços, jantares, e outros eventos, conforme necessário. Será ainda responsável pela compra, armazenamento e organização de itens para o eficiente funcionamento da residência.

Requisitos:

- Formação profissional ou académica na área de Cozinha.
- Experiência a liderar uma cozinha profissional, com capacidade para cozinhar para grandes eventos.
- Dinamismo, flexibilidade e adaptabilidade, criatividade e capacidade de inovação, espírito de equipa e bom relacionamento interpessoal.
- Organização e limpeza.
- Inglês escrito e falado.

Horário de trabalho:

Tempo inteiro, 40 horas semanais, com folgas normalmente ao fim-de-semana. É essencial ter disponibilidade para ser flexível de acordo com as circunstâncias, tais como, mas não só, relativas à organização de eventos.

Bom ambiente de trabalho em localização de excelência. Integração em equipa de quatro outros elementos, cada um com as suas próprias funções.

Enviar CV detalhado em inglês para: chefresidencia@gmail.com até **20 de maio de 2022**.

WE´RE HIRING

Chef with additional qualifications and experience to work at the Official Residence of an American Diplomat in Lisbon

Primary Responsibilities:

Responsible for managing the day-to-day operation inside the kitchen to include planning and organizing all types of meals for the diplomat and family, preferably based on healthy, fresh, and contemporary cuisine. Activities may also include organizing social and official events such as cocktail receptions, breakfasts, lunches, dinners, or other events as necessary. The chef will have further responsibilities for purchasing, storing, and organizing items for the efficient operation of the residence.

General Requirements:

- Professional culinary training or Culinary Arts Diploma
- Experience overseeing a professional kitchen, and experience catering large events.
- Dynamic, flexible, and adaptable; demonstrated creativity and ability to innovate; strong teamwork and good interpersonal skills.
- Ability to organize and maintain a hygienic kitchen.
- Speaking and reading abilities in English.

Regular Schedule:

Full time, 40 hours per week, with typically time off on weekends. It is essential to be able to work to a flexible schedule that evolves due to changing circumstances and events.

Excellent and interesting work environment. Joining a team of four other individuals, with their own additional duties.

Please send us your detailed CV in English to chefresidencia@gmail.com by **May 20, 2022**